

Menus Equilibre 5 Composantes

Semaine du 2 au 10 Octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu végétarien				
Betteraves à la vinaigrette	Potage de légumes	Pâté de campagne cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
Fricassée de porc à la Normande	Tartiflette au fromage	Paupiette de veau au romarin	Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce safrané
Jardinière de légumes	Salade de saison	Pommes noisettes	Coquillettes dés de tomate	Riz pilaf
Semoule aux épices	Fromage Picon	Brunoise de légumes		Fondue d'épinards
Camembert	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Mimolette	Saint Môret
Fruit de saison		Crème au citron	Compote pommes cassis	Donuts

« Suite à l'évolution des exigences réglementaires, les dénominations commerciales des recettes élaborées par les experts culinaires de la plateforme restauration sont revues progressivement pour répondre à ces exigences ainsi qu'aux critères gastronomiques. Ne modifiez pas ces dénominations commerciales. Soyons innovants en toute connaissance de cause. »

Légende :



Cuisiné par nos équipes



Produit de la mer durable



Plat végétarien



Oeuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Issu de l'Agriculture Biologique